

PRODUCTO : Azúcar blanco CEE nº 2
AZUCARERA : Centro de Envasado de Benavente
CLIENTE : EMPACOTAL-SOC. EMP. GENEROS AL
SILO : 3910
Nº ALBARÁN \ LOTE : 81485305 LOTE-39E2610502

PARÁMETROS	NOMINAL / TOLERANCIA	RESULTADOS
Polarización (Pureza)	≥ 99,70 % p/p	99,96 ± 0,02
Azúcar Invertido	≤ 0,04% p/p	0,009 ± 0,003
Humedad	< 0,06 % p/p	0,008 ± 0,005
Cenizas (1) (*)	≤ 15,0 P.E.	5,70
Tipo de Color (2)	≤ 9,0 P.E.	1,89
Color Solución (3) (*)	≤ 6,0 P.E.	2,70
P.E. Totales (1+2+3)	≤ 22,0 P.E.	10,29
Anhídrido Sulfuroso (#)	≤ 10 mg/kg	< 0,1
Arsénico (As) (***)	≤ 0,1 mg/kg	0,04
Cobre (Cu) (***)	≤ 0,2 mg/kg	0,06
Plomo (Pb) (***)	≤ 0,1 mg/kg	0,03
Olor	Libre olores extraños	Libre
Sabor	Libre sabores extraños	Libre
Olor después acidificación	Ninguno	Libre
Test de Limpieza (*)	≤ 2 Ausencia partículas metálicas	0,5
Homogeneidad (CV)	≤ 40	33,85
Tamaño Grano (MA)	0,50 mm ± 0,10	0,49
Levaduras (**)	≤ 10 ufc/10 g	<4
Bacterias Mesófilas (**)	≤ 200 ufc/10 g	27
Esporas Mohos (**)	≤ 10 ufc/10 g	<4
Patógenos	Ausencia	Ausencia

Responsable Servicio de Calidad y Medio Ambiente o Responsable Servicio de Laboratorio

Fecha: 23/10/2015

Raquel Aragonés

(Valores de campaña con un nivel de confianza del 95%)

(*) Valores del último control diario de expedición

(**) Valores del control semanal/mensual en expedición

(***)Valores del último control mensual en campaña producción.

(#) Promedio producción

IQ 09.2.EPA1002

Rev. 14